VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

பொதுவான டிப்ஸ்

- ஐஸ்கிரீம் செய்வதற்கு 4 மணி நேரம் முன்பே, ஃப்ரீஸரை 'டீஃப்ராஸ்ட்' செய்ய வேண்டும்.

- ஹை கூலிங்-கில் வைக்க வேண்டும். அதன்பிறகுதான் ஐஸ்கிரீம் ஃப்ரீஸரில் வைக்க வேண்டும்.

- ஐஸ்கிரீம் செட் ஆவதற்கு முன் அடிக்கடி ஃப்ரிட்ஜை திறக்கக் கூடாது.

- ஐஸ்கிரீமின் மிருதுத்தன்மையே, கலவையை மீண்டும் மீண்டும் நன்கு 'பீட்' செய்வதில்தான் உள்ளது. முட்டை அடிக்கும் கருவி அல்லது மரக்கரண்டியைப் பயன்படுத்தலாம்.

- ஃப்ரீஸருக்குள் ஐஸ்கிரீம் கலவையை ஊற்றி வைப்பதற்கு, மூடிபோட்ட அலுமினியப் பாத்திரத்தை (பெரிய டிபன் பாக்ஸ் அளவில்) உபயோகியுங்கள். அதை ஒரு பிளாஸ்டிக் கவருக்குள் வைத்து, இறுக்கமாக மூடிய பின் தான் ஃப்ரீஸரில் வைக்கவேண்டும்.

- ஐஸ்கிரீம் செய்வதென்றால் முதல் நாள் இரவே செய்துவிடுங்கள். மறுநாள் காலையில் நன்றாக செட்டாகி இருக்கும். ஏனென்றால், ஐஸ்கிரீமை உள்ளே வைத்துவிட்டால், 6 மணி நேரத்துக்காவது ஃப்ரிட்ஜைத் திறக்காமல் இருந்தால்தான், கடையில் வாங்கும் ஐஸ்கிரீம் போல 'க்ரீமி'யாக இருக்கும்.

- கிரீம் செய்வதற்கு: ஒரு லிட்டர் பாலை நன்கு காய்ச்சவும். அப்பொழுது மேலே படியும் ஏடை எடுத்து சேர்த்துக்கொண்டே வரவும். கடைசியில் இதை மிக்ஸியில் வெண்ணெய் எடுக்கும் பட்டனை (விப்பர்) உபயோகித்து ஒரு சுற்று சுற்றி எடுக்கவும். இதுதான் கிரீம். வீட்டில் செய்ய முடியாதவர்கள், கிரீமை கடைகளில் வாங்கிக்கொள்ளலாம்.

- பேக்கரி மற்றும் டிபார்ட்மென்டல் ஸ்டோர்களில் ஜெல்லி கிடைக்கும். வீட்டிலேயும் ஜெலட்டின் பவுடரை உபயோகித்து ஜெல்லி செய்யலாம். செய்முறை கீழே தரப்பட்டுள்ளது.

பிஸ்தா ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: பால் - 3 கப், சர்க்கரை - முக்கால் கப், கார்ன்ஃப்ளார் - 5 டேபிள்ஸ்பூன், வெனிலா எசன்ஸ் - கால் டீஸ்பூன், யெல்லோ + க்ரீன் கலர் - ஒரு சிட்டிகை, க்ரீம் - ஒரு கப் (செய்முறை கொடுக்கப்பட்டுள்ளது), பிஸ்தா பருப்பு - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பிஸ்தா பருப்பை பொடியாக உடைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு கனமான பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி, காய்ச்சவும். 5 நிமிடம் கழித்து கார்ன்ஃப்ளாரை சிறிதளவு தண்ணீரில் கரைத்து கொதிக்கும் பாலில் சேர்த்து, கெட்டியாகும் வரை கொதிக்கவிடவும். சர்க்கரையையும் சேர்த்து கரையும் வரை கொதிக்கவிட்டு, அடுப்பில் வைத்து இறக்கி நன்றாக ஆறவிடவும். எசன்ஸும் கலரும் சேர்க்கவும். இந்தக் கலவையை, முட்டை அடிக்கும் கருவியால் நன்றாக அடித்து (பீட் செய்து), க்ரீமை சேர்க்கவும். பிறகு இந்தக் கலவையை ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். ஒரு மணி நேரம் கழித்து, வெளியே எடுத்து மறுபடியும் 'பீட்' செய்யவும். உடைத்த பிஸ்தா பருப்புகளை சேர்க்கவும். ஐஸ் ட்ரேயில் கொட்டி, பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் நன்றாக மூடி, ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும்.

வெல்கம் டிரிங்க்



தேவையானவை: ஏதேனும் பழச்சாறு - ஒரு கப், எல்லா பழமும் கலந்த துண்டுகள் - ஒரு கப்.

செய்முறை: எல்லாவற்றையும் ஒரு பாத்திரத்தில் கலந்து, ஃப்ரிட்ஜில் வைக்கவும். குளிர்ந்ததும் குடிக்க வேண்டியதுதான்.

ஃப்ரூட் ஃபலூடா



தேவையானவை: சேமியா - ஒரு கைப்பிடி, ஏதாவது ஒரு பழச்சாறு (ஆரஞ்சு, திராட்சை, அன்னாசி அல்லது மாம்பழம்) - கால் கப், ஜெல்லி - ஒரு சிறிய பாக்கெட், மாம்பழம் - 2, சப்ஜா விதை (நாட்டு மருந்துக் கடை அல்லது சர்பத் கடைகளில் கிடைக்கும்) - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், ஐஸ்கிரீம் (வெனிலா அல்லது மாம்பழ ஃப்ளேவர்) - ஒரு கப்.

செய்முறை: கொதிக்கும் நீரில் சேமியாவைப் போடவும். அது வெந்தவுடன் வடியவிட்டு, தண்ணீர் குழாயின் அடியில் பிடித்து, குளிர்ந்த நீரில் அலசவும். 10 நிமிடம் ஆறவிடவும். மாம்பழங்களை துண்டுகளாக்கி, அத் துண்டுகளையும் ஜெல்லியையும் ஃப்ரிட்ஜில் வைத்திருக்கவும். ஃபலூடா தயாரிப்பதற்கு அரை மணி நேரத்துக்கு முன்னதாக, ‘சப்ஜா’ விதையை ஊற வைக்கவும்.

உயரமான கிளாஸில், முதலில் சேமியாவை ஏதாவது ஒரு பழத்துடன் போடவும். அடுத்தது ஜெல்லி துண்டுகளைப் போடவும். இதன்மேல், ஒரு டீஸ்பூன் ஊறிய சப்ஜா விதைகளைப் போடவும். பிறகு கொஞ்சம் பழத்துண்டுகள், அப்புறம் ஒரு பெரிய கரண்டி ஐஸ்கிரீம் வைத்துப் பரிமாறவும். அமர்க்களமான இந்த ஃபலூடா, அரை நிமிடத்தில் காணாமல் போய்விடும்!

பைனாப்பிள் புட்டிங்



<u>தேவையானவை:</u> பழுத்த அன்னாசிப்பழம் - 1, சர்க்கரை - தேவையான அளவு (பழத்துண்டுகள் ஒரு கப் என்றால் சர்க்கரை ஒரு கப்), பால் - 2 கப், சர்க்கரை குறைவாக உள்ள ஏதாவது ஒரு பிஸ்கெட் - 10 முதல் 15, முந்திரி துண்டுகள் - கால் கப், வெண்ணெய் - 50 கிராம்.

<u>செய்முறை:</u> அன்னாசிப் பழத்தை தோல் சீவி, சிறிய துண்டுகளாக நறுக்கவும். பிஸ்கெட்டை பொடியாக உடைக்கவும். ஒரு கடாயில் அன்னாசிப் பழத்துண்டுகளுடன் சர்க்கரையையும் சேர்த்து எடுத்துக்கொண்டு கிளறவும். சர்க்கரை இளகி, பழத்துண்டுகளுடன் சேர்த்து கொதிக்க ஆரம்பிக்கும். நீர்ச்சத்து வற்றி, பழத்துண்டுகள் வதங்கியதும், அடுப்பை அணைத்து நன்றாக ஆறவிடவும். வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் பாலையும் வெண்ணெயையும் போட்டு 10 நிமிடம் நன்றாக 'பீட்' செய்யவும். பிறகு, உடைத்த பிஸ்கெட் பொடியையும் முந்திரி துண்டுகளையும் சேர்க்கவும். ஆறின அன்னாசி துண்டுகளையும் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து, ஃப்ரிட்ஜில் 1 அல்லது 2 மணி நேரம் வைத்திருக்கவும். நன்றாக செட் ஆனவுடன் எடுத்துப் பரிமாறவும்.

டேட்ஸ் புட்டிங்



<u>தேவையானவை:</u> பேரீச்சம்பழம் (விதை நீக்கியது) - ஒரு கப், பால் - அரை கப், சர்க்கரை - கால் கப், வெண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், சமையல் சோடா - முக்கால் டீஸ்பூன், மைதா - ஒரு கப், பேக்கிங் பவுடர் - முக்கால் டீஸ்பூன், 'திக்'கான காஃபி டிகாக்ஷன் - அரை கப்.

செய்முறை: மைதாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் தவிர்த்து, மற்றவை எல்லாவற்றையும் ஒரு கடாயில் போட்டு கொதிக்கவிடவும். சர்க்கரை கரைந்து கொதிக்க ஆரம்பித்த உடனேயே, அடுப்பை அணைத்துவிடவும். மைதாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து, ஒரு பாத்திரத்தில் நெய் தடவி அந்தக் கலவையை போட்டு, அலுமினியம் ஃபாயிலால் மூடி குக்கரில் வைத்து, 'வெயிட்' போடாமல் வேகவிடவும். ஒரு மணி நேரம் மிதமான தீயில் வெந்தபிறகு, குக்கரை இறக்கி ஆறவிட்டு, புட்டிங்கை ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து எடுத்து 'சில்'லென்று சாப்பிடவும்.

ஃப்ரூட் ஜெல்லி



தேவையானவை: சர்க்கரை - இரண்டரை கப், ஜெலட்டின் - 50 கிராம், ஏதாவது ஒரு ஃபுட் கலர் - ஒரு சிட்டிகை, ஃப்ரூட் எசன்ஸ் - கால் டீஸ்பூன். (எந்த கலர் உபயோகிக்கிறோமோ அதே எசன்ஸ் தேவை. உ-ம்: ஆரஞ்சு கலருக்கு ஆரஞ்சு எசன்ஸ்).

செய்முறை: ஒரு கடாயில் ஒரு கப் தண்ணீரில் ஜெலட்டினைப் போட்டு, 10 நிமிடம் ஊறவைக்கவும். மற்றொரு பாத்திரத்தில் சர்க்கரையைப் போட்டு அது மூழ்கும் வரை தண்ணீர் விட்டு, பிசுக்குப் பதம் வரும்வரை வைக்கவும். கலரையும் எசன்ஸையும் சேர்க்கவும். ஊறிய ஜெலட்டினை அடுப்பில் வைத்து கிளறவும். நுரை வரும்வரை கரண்டியால் கிளறவும். சர்க்கரைப் பாகு ஒரு அடுப்பிலும் ஜெலட்டினை மற்றொரு அடுப்பிலுமாக இருக்கட்டும். நன்றாக நுரைத்தவுடன் சர்க்கரைப் பாகை இதில் ஊற்றவும். சட்டென்று நுரைத்து கண்ணாடி மாதிரி வரும்போது கீழே இறக்கி, அலுமினிய ட்ரேயில் ஊற்றி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவேண்டும். 4 அல்லது 5 மணி நேரம் கழித்து நன்றாக செட்டாகி இருக்கும். இதை ஒரு கத்தியில் ஓரமாக கீறிக்கொண்டே வந்தால் முழுவதுமாக தோசை மாதிரி வந்துவிடும். இதை விருப்பமான வடிவத்தில் வெட்டிக் கொள்ளலாம். சிறு மோல்டுகளில் செய்து கொடுத்தால் குழந்தைகளுக்குப் பிடிக்கும்.

ஜெல்லி புட்டிங்



<u>தேவையானவை:</u> ஜெல்லி - ஒரு கப், சுண்டக் காய்ச்சின பால் - அரை கப் (கண்டென்ஸ்டு மில்க்-ம் உபயோகிக்கலாம்), பிஸ்கெட் தூள் - அரை கப்.

<u>செய்முறை:</u> மேலே கொடுத்துள்ள எல்லா பொருட்களையும் ஒரு பாத்திரத்தில் நன்றாக கலந்து ஃப்ரிட்ஜில் 1 முதல் 2 மணி நேரம் வைக்கவும். நன்றாக செட் ஆனதும் எடுத்து, 'சில்'லென்று பரிமாறவும்.

ஃப்ரூட் ஸாலட்



<u>தேவையானவை:</u> மாம்பழம், ஆப்பிள், திராட்சை, ஆரஞ்சு, பைனாப்பிள் (எல்லாவற்றையும் பொடியாக நறுக்கியது) - 2 கப், மாதுளை முத்துக்கள் - கால் கப், முந்திரி, பாதாம் துண்டுகள் - கால் கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - அரை டின்.

<u>செய்முறை:</u> எல்லாவற்றையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, ஒன்றாகக் கலக்கவும். ஃப்ரிட்ஜில் 2 மணி நேரம் வைத்து பிறகு எடுத்து சாப்பிடலாம்.

ஹம்ப்டி டம்ப்டி



<u>தேவையானவை:</u> டூட்டி ஃப்ரூட்டி - ஒரு கப், ஜெல்லி - அரை கப், கலவையான பழத்துண்டுகள் - ஒரு கப், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா துண்டுகள் - கால் கப், தேன் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

<u>செய்முறை:</u> தேன் தவிர எல்லா பொருட்களையும் ஒரு பவுலில் நன்றாகக் கலந்து, மேலே தேனை ஊற்றி ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து, குளிர்ந்ததும் பரிமாறவும்.

ஐஸ்கிரீம் சாண்ட்விச்



<u>தேவையானவை:</u> பிரெட் ஸ்லைஸ் - 4 முதல் 6 வரை, ஏதாவது இரு ஃப்ளேவர்களில் ஐஸ்கிரீம் - தலா ஒரு கப், முந்திரி, பாதாம் துண்டுகள் (பொடியாக ஒடித்தது) - சிறிதளவு.

<u>செய்முறை:</u> இரண்டு ஸ்லைஸ் பிரெட்களுக்கு நடுவில் ஏதாவது ஒரு ஐஸ்கிரீமைத் தடவவும். வேறு ஒரு ஐஸ்கிரீமை ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எடுத்து அடுத்த இரு ஸ்லைஸ்களில் தடவி, ஒடித்த பருப்புகளை மேலே தூவி, ஃப்ரிட்ஜில் சிறிது நேரம் வைத்தெடுத்து, சில்லென்று சாப்பிடுங்கள்.

பிரவுனி பிளாஸ்ட்



<u>தேவையானவை:</u> பிளெயின் கேக் - 1, வெனிலா ஐஸ்கிரீம் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், சாக்லெட் சாஸ் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா துண்டுகள் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

<u>செய்முறை:</u> சாக் லெட்டை உடைத்து ஒரு கிண்ணத்தில் போட்டு, அடுப்பில் சிறிது நேரம் வைத்தால், அது உருகி வரும். இதுதான் 'சாக்லெட் சாஸ்'. சதுரமான ஒரு கண்ணாடிக் கிண்ணத்தில் முதலில் ஒரு துண்டு கேக்கை வைக்கவும். இதன் மேல் 2 டேபிள்ஸ்பூன் ஐஸ்கிரீமை தடவவும். பிறகு, அதில் உடைத்த பருப்புகளை தூவவும். இதன் மேல் சாக்லெட் சாஸை ஊற்றவும். ஃப்ரிட்ஜில் வைத்திருந்து, குளிர்ந்ததும் பரிமாறவும். விருந்தினர்கள் வந்தால் உடனே செய்து கொடுத்து அசத்தலாம்.

வெனிலா ஐஸ்கிரீம்



<u>தேவையானவை:</u> பால் (ஃபுல் க்ரீம் மில்க்) - ஒரு லிட்டர், கார்ன்ஃப்ளார் - இரண்டரை டீஸ்பூன், ஜெலட்டின் - ஒரு டீஸ்பூன் (ஜெல்லி செய்வதற்கு தேவையான இப் பொருள் கடைகளில் கிடைக்கும்), சர்க்கரை - முக்கால் கப், ஃப்ரெஷ் க்ரீம் - ஒரு கப், வெனிலா எசன்ஸ் - ஒரு

டீஸ்பூன், ஆறிய பால் - கால் கப்.

செய்முறை: பாலை ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் ஊற்றி, அடுப்பில் வைத்து மிதமான தீயில் கொதிக்கவிடவும். 20 நிமிடம் கழித்து, சர்க்கரை சேர்க்கவும். கால் கப் ஆறிய பாலில் கார்ன்ஃப்ளாரை கரைத்து, அதை கொதிக்கும் பாலில் ஊற்றவும். 4 முதல் 5 நிமிடங்கள் வரை கொதிக்கவிடவும். நடுநடுவே கிளறிவிடவும். அடுப்பிலிருந்து இறக்கிவைக்கவும். ஜெலட்டினை சிறிய பானில் போட்டு, 3 டேபிள்ஸ்பூன் தண்ணீர் விடவும். 5 நிமிடம் ஊறட்டும். மிதமான தீயில் கரையும் வரை சூடுசெய்யவும் (ஆனால் கொதிக்கவிட வேண்டாம்).

கொதிக்கவைத்த பால் சிறிதளவு ஆறினபிறகு, இந்த ஜெலட்டின் மிக்ஸரை அதோடு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும். அலுமினிய ட்ரேயில் ஊற்றி, பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் மூடி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். நன்கு செட்டாகும் வரை வைக்கவும். மிகவும் இறுகும் வரை விட்டுவிடாமல், செட்டானதும் வெளியில் எடுத்து, மீண்டும் நன்றாக 'பீட்' செய்யவும். கிரீமையும் எசன்ஸையும் அதில் விட்டு, மேலும் நன்றாக மிருதுவாக (க்ரீமியாக) ஆகும்வரை 'பீட்' செய்யவும். மறுபடியும் ஃப்ரீஸரில் உறையும் வரை வைத்து, கிண்ணங்களில் எடுத்து பரிமாறவும்.

மேங்கோ ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: பால் - ஒரு லிட்டர், கார்ன்ஃப்ளார் - இரண்டரை டீஸ்பூன், ஜெலட்டின் - ஒரு டீஸ்பூன், சர்க்கரை - முக்கால் கப், ஃப்ரெஷ் கிரீம் - ஒரு கப், மேங்கோ எசன்ஸ் - ஒரு டீஸ்பூன், ஆறிய பால் - கால் கப், மாம்பழக் கூழ் - ஒரு கப், பொடித்த சர்க்கரை - கால் கப்.

செய்முறை: பாலை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து கொதிக்கவிடவும். நடுநடுவே கலக்கிவிடவும். 15 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும். கார்ன்ஃப்ளாரை, ஆறிய பாலில் கரைத்து தனியே வைக்கவும். கொதிக்கும் பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து, கார்ன்ஃப்ளார் கரைசலையும் சேர்க்கவும். இந்தக் கலவை 5 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும். பாலை கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும். 5 நிமிடம் கழித்து பாலை இறக்கவும். ஜெலட்டினை ஒரு கடாயில் போட்டு, 3 டேபிள்ஸ்பூன் தண்ணீர் தெளித்து, 5 நிமிடம் ஊறவைத்து, மிதமான தீயில் அடுப்பில் வைக்கவும். (கவனிக்கவும்: கொதிக்க விட வேண்டாம்). ஜெலட்டின் கரைந்ததும் அடுப்பிலிருந்து இறக்கி, கொதித்து இறக்கிய பாலில் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.

கலவை ஆறியதும், ஐஸ் ட்ரேயில் கொட்டி, பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் மூடி ஃப்ரீஸரில் செட்டாகும் வரை வைக்கவும்.

பிறகு ஃப்ரீஸரிலிருந்து எடுத்து, நன்றாக மிருதுவான கிரீமியாகும் வரை 'பீட்' செய்யவும். இப்போது மாம்பழக் கூழ், பொடித்த சர்க்கரை, கிரீம், எசன்ஸ் ஆகியவற்றையும் சேர்த்து நன்றாக 'பீட்' செயய்வும். இதை பால் கலவையில் கலந்து, ட்ரேயில் ஊற்றி பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் மூடி ஃப்ரீஸரில் செட் ஆகும் வரை வைக்கவும். அருமையான மேங்கோ ஐஸ்கிரீம் ரெடி.

தர்பூசணி ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: தர்பூசணி பழத்துண்டுகள் - ஒரு கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - ஒரு டின்.

செய்முறை: கண்டென்ஸ்டு மில்க்கை ஐஸ் ட்ரேயில் ஊற்றி, ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். செட் ஆனவுடன் (மிகவும் இறுகவேண்டாம்) எடுத்து, நன்றாக 'பீட்' செய்யவும். இப்போது தர்பூசணி துண்டுகளை (அதன் நீரை வடிகட்டி), அதில் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து, மீண்டும் ட்ரேயில் ஊற்றி பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் மூடி, ஃப்ரீஸரில் வைத்து, நன்கு செட் ஆகி, ஐஸ்கிரீம் பதம் வந்ததும் எடுத்து சாப்பிட வேண்டியதுதான். தர்பூசணி சீஸனில் விருந்துகளுக்கு செய்து அசத்தலாமே!

கோல்டு காபி வித் சாக்லேட் ஐஸ்கிரீம்



<u>தேவையானவை:</u> காய்ச்சிய கெட்டியான பால் - ஒரு கப், 'திக்'கான காபி டிகாக்ஷன் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், சர்க்கரை - தேவையான அளவு, சாக்லேட் ஐஸ்கிரீம் அல்லது வெனிலா ஐஸ்கிரீம் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

<u>செய்முறை:</u> திக்கான பாலுடன், திக்கான காபி டிகாக்ஷன் கலந்து, சர்க்கரை சேர்த்து ஃப்ரிட்ஜில் வைக்கவும். நன்றாக 'ஜில்' என்று ஆனதும் வெளியே எடுத்து, அதன் மேலே 2 டேபிள்ஸ்பூன் சாக்லேட் ஐஸ்கிரீம் அல்லது வெனிலா ஐஸ்கிரீம் சேர்த்து சாப்பிட்டுப் பாருங்கள்! அப்புறம் வெறும் காபியே சாப்பிட மாட்டீர்கள்!

புரோட்டீன் பிளாஸ்ட்



<u>தேவையானவை:</u> ஏதாவது இரு ஃப்ளேவர்களில் ஐஸ்கிரீம் (வெனிலா, பிஸ்தா) - தலா ஒரு கப், பழத் துண்டுகள் (எல்லாம் கலந்த கலவை) - ஒரு கப், செர்ரி, பேரீச்சை, திராட்சை - தலா சிறிதளவு.

செய்முறை: ஒரு கப்பில் இருவித ஐஸ்கிரீம்களிலில் இருந்தும் தலா 2 டேபிள்ஸ்பூன் எடுத்துக்கொள்ளவும். இதன் மேல் பழத்துண்டுகள், உலர் பழங்கள் ஆகியவற்றால் அலங்கரித்து ஃப்ரிட்ஜில் சிறிது நேரம் வைத்து, பின் பரிமாறவும்.

நட்டி புரஃபசர்



தேவையானவை: வெனிலா ஐஸ்கிரீம் - ஒரு கப், காட்பரீஸ் சாக்லேட் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கேட்பரீஸ் சாக்லேட் சாஸ் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா பருப்பு துண்டுகள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஒரு கப்பில் வெனிலா ஐஸ்கிரீமை போட்டு, அதன்மேல் சாக்லேட் துருவலைத் தூவவும். பிறகு, உடைத்த பருப்புகளை தூவி, சாக்லேட் சாஸ் 2 டேபிள்ஸ்பூனை ஊற்றவும். ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து எடுத்து சாப்பிடவும்.

பொடடோ அல்வா வித் ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: தோல்சீவி துருவிய உருளைக்கிழங்கு - ஒரு கப், சர்க்கரை - ஒன்றரை கப், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், முந்திரி துண்டுகள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலப்பொடி - ஒரு டீஸ்பூன், குங்குமப்பூ

- சிறிது, அவல் - அரை கப், கேசரி பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை, பால் - ஒரு கப், வெனிலா ஐஸ்கிரீம் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: அவலை பாலில் அரை மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். ஒரு கடாயில் 2 டேபிள்ஸ்பூன் நெய் விட்டு, அதில் முந்திரி துண்டுகளை வறுத்து எடுத்துவைக்கவும். அதே நெய்யில், உருளைக்கிழங்கு துருவலை போட்டு நன்கு வதக்கவும். கிழங்கு நன்றாக மசிந்ததும் சர்க்கரை சேர்க்கவும். சர்க்கரை கரைந்து, நன்றாகக் கொதித்து கெட்டியான கலவையானதும், கேசரி கலர், குங்குமப்பூ, ஏலப்பொடி சேர்த்து, மேலும் சிறிது நேரம் கிளறவும். இப்போது ஊறிய அவலை கொட்டி, சிறிது நேரம் கிளறவும். தேவைப்பட்டால் சிறிது நெய் சேர்க்கலாம். வறுத்த முந்திரி துண்டுகளை சேர்த்தால் அருமையான உருளைக்கிழங்கு அல்வா தயார். இதை ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து, 'சில்'லென்று ஆனதும், வெனிலா ஐஸ்கிரீம் சேர்த்து சாப்பிட்டால்.... சுவையோ சுவை!

கேரட் ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: துருவிய கேரட் - ஒரு கப், ஃபுட் கலர் (மஞ்சள்) - ஒரு சிட்டிகை, எசன்ஸ் சேர்க்காத சாதா ஐஸ்கிரீம் - ஒரு கப், பால் - ஒரு கப், சர்க்கரை - கால் கப், உடைத்த முந்திரி துண்டுகள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அடுப்பில் ஒரு கடாயில் பாலை ஊற்றி, துருவிய கேரட்டை சேர்த்து வேகவிடவும். கேரட் நன்றாக வெந்ததும் சர்க்கரை சேர்க்கவும். கலர் பவுடர் சேர்க்கவும். இக்கலவை நன்றாகக் கொதித்து கெட்டியானதும் அடுப்பை அணைத்துவிடவும். கலவை ஆறியதும் சாதா ஐஸ்கிரீமை இதில் சேர்த்து, நன்றாக 'பீட்' செய்து ஃப்ரீஸரில் சிறிது நேரம் வைத்து எடுத்து, முந்திரி துண்டுகள் சேர்த்து சாப்பிடவும். பிரமாதமாக இருப்பதுடன், குழந்தைகளுக்கு சத்தோ சத்து!

ஆப்பிள் ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: ஆப்பிள் - 2, பால் - ஒரு லிட்டர், வெண்ணெய் - 50 கிராம், கார்ன்ஃப்ளார் - 2 டீஸ்பூன், சர்க்கரை - ஒரு கப், ஃபுட் கலர் (க்ரீன்) - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: ஆப்பிளை தோல்சீவி துருவி சிறிது பால் விட்டு வேகவைத்துக் கொள்ளவும். வெனிலா ஐஸ்கிரீம் செய்வது போல ஐஸ்கிரீம் தயாரித்து, அதில் வேகவைத்த ஆப்பிள், கலர் பவுடர் சேர்த்து, நன்றாக 'பீட்' செய்து, ட்ரேயில் கொட்டி, பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் நன்றாக மூடி, ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். நன்கு செட் ஆனதும் பரிமாறவும். வித்தியாசமான ஐஸ்கிரீம் இது.

பனானா கஸ்டர்டு



தேவையானவை: பழுத்த வாழைப்பழம் - 2, கஸ்டர்டு பவுடர் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பால் - முக்கால் கப், சர்க்கரை - கால் கப், வெனிலா எசன்ஸ் - கால் டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா - தலா ஒரு டீஸ்பூன், உலர் திராட்சை - ஒரு டீஸ்பூன்.

செய்முறை: ஒரு பாத் திரத்தில் வாழைப்பழத்தை துண்டுகளாக நறுக்கிப் போடவும். சிறிது பாலில் சர்க்கரையையும் கஸ்டர்டு பவுடரையும் கரைத்துக் கொள்ளவும். மீதி பாலை அடுப்பில் அடுப்பில்

வைத்து 10 நிமிடம் மிதமான தீயில் காய்ச்சவும். இப்போது கஸ்டர்டு பவுடர் கரைசலை கொதிக்கும் பாலில் ஊற்றி கிளறவும். கொஞ்சம் கெட்டி யானதும், வாழைப்பழத் துண்டுகளை போடவும். அடுப்பை அணைத்துவிட்டு, எசன்ஸைச் சேர்த்து, பருப்புத் துண்டுகளால் அலங்கரித்து, 'சில்'லென்று பரிமாறவும்.

கிரேப்ஸ் பார்



தேவையானவை: திராட்சை ஜூஸ் - 2 கப்.

செய்முறை: திராட்சை ஜூஸை, குல்ஃபி அச்சுகளில் கொட்டி, ஃப்ரீஸரில் வைத்து, செட் ஆக விடவும். நன்கு செட் ஆனதும் எடுத்து குழந்தைகளுக்கு கொடுங்கள். குஷி பிய்த்துக்கொண்டு போகும். குறிப்பு: வீட்டில் ஜூஸ் செய்ய முடியாதவர்கள், கடையில் விற்கும் திராட்சை ஸ்குவாஷ் பாட்டில் வாங்கி வைத்துக்கொள்ளலாம். மேங்கோ, பைனாப்பிள் போன்ற ஜூஸ்களிலும் இந்த குச்சி ஐஸ் செய்யலாம்.

பாதாம் பிஸ்தா குல்ஃபி



தேவையானவை: 'திக்'கான கிரீம் - ஒரு கப், பால் - ஒரு லிட்டர், பிரெட் ஸ்லைஸ் - 2, சர்க்கரை - ஒரு கப், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா (எல்லாம் சேர்த்து உடைத்தது) - கால் கப்.

செய்முறை: பாலை அடுப்பில் வைத்துக் கொதிக்கவிடவும். பால் நன்றாகக் கொதித்து பாதியாகக் குறைந்ததும், சர்க்கரை சேர்த்து, மேலும் 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு அடுப்பிலிருந்து இறக்கவும். நன்றாக ஆறவிடவும். மற்ற எல்லா பொருட்களையும் சேர்த்து மிக்ஸியில் லேசாக அடித்துக்கொள்ளவும். சிறிய பானை வடிவிலான குல்ஃபி அச்சுகளில் ஊற்றி, ஃப்ரீஸரில் முதல் நாளிரவே வைத்துவிடவும். மறுநாள் நன்றாக செட் ஆகி, சாப்பிட பிரமாதமாக இருக்கும்.

கோகனட் கோவா ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: பால் - முக்கால் லிட்டர், கோவா - 25 கிராம், ஃப்ரெஷ் கிரீம் - அரை கப், தேங்காய் பவுடர் (கொப்பரையை துருவி பொடி செய்யவும்) - அரை கப், சர்க்கரை - அரை கப், வெனிலா ஐஸ்கிரீம் - கால் டீஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளார் - அரை டேபிள்ஸ்பூன், ஆறிய பால் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், ஏலப்பொடி - கால் டீஸ்பூன், குங்குமப்பூ - 5 இதழ், இன்ஸ்டன்ட் காபி பொடி - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாலை ஒரு அகலமான பாத்திரத்தில் எடுத்துக்கொண்டு, மிதமான தீயில் காய்ச்சவும். கார்ன்ஃப்ளாரை, ஆறிய பாலில் கரைத்துக்கொள்ளவும். நடுநடுவே கிளறிவிடவும். சிறிது கெட்டியானதும், சர்க்கரை, கார்ன்ஃப்ளார் கரைசலைச் சேர்க்கவும். தொடர்ந்து கிளறவும். பிறகு கோவா சேர்த்துக் கிளறவும். கரண்டியின் பின்புறம் நன்றாகப் படியும்போது இறக்கி நன்கு ஆறவிடவும். ஐஸ்கிரீம் ட்ரேயில் ஊற்றி, மேலே பிளாஸ்டிக் ஷீட்டில் மூடி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். கெட்டியாக ‘செட்’ ஆவதற்கு முன் (அதாவது 2 மணி நேரத்துக்கு பிறகு), வெளியே எடுத்து மரக்கரண்டியால் நன்கு ‘பீட்’ செய்யவும். நீர்த்துப் போய்விடாமல் கவனித்துக்கொள்ளவும். மீண்டும் ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். 2 மணி நேரம் கழித்து மற்றுபடியும் வெளியே எடுத்து ‘பீட்’ செய்யவும்.

பிறகு இத்துடன் தேங்காய் பவுடர், நன்றாக பீட் செய்த கிரீம் ஆகியவற்றை கலந்து ‘பீட்’ செய்யவும். ஐஸ்கிரீம் ட்ரேயில் ஊற்றி முன்பு போல பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் மூடி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். நன்றாக செட் ஆனதும் மேலே இன்ஸ்டன்ட் காபி பொடியை லேசாகத் தூவிப் பரிமாறவும். குறிப்பு: கடைகளில் தேங்காய் பவுடர் கிடைக்கும். இல்லையெனில் கொப்பரையைத் துருவி, மிக்ஸியில் பொடித்துக் கொள்ளவும்.

ஃப்ரூட்டி ஸ்ரீகண்ட்



தேவையானவை: புளிப்பில்லாத தயிர் - 2 கப், சர்க்கரை பொடி - இனிப்புக்கு தகுந்தபடி, பழத்துண்டுகள் - அரை கப்.

செய்முறை: தயிரை ஒரு மெல்லிய மஸ்லின் துணியில் கொட்டி, மூட்டையாகக் கட்டி முதல் நாள் இரவு தொங்கவிடவும். மறுநாள் இதிலுள்ள நீர் நன்றாக வடிந்து, கெட்டியான கலவை கிடைக்கும். இதை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு தேவையான சர்க்கரை பொடி சேர்த்து, நன்றாக 'பீட்' செய்து விருப்பமான பழத்துண்டுகள் சேர்த்து, ஃப்ரிட்ஜில் 2 மணி நேரம் வைத்து, பிறகு எடுத்து பரிமாறவும். அட்டகாசமாக இருக்கும் இந்த 'ஃப்ரூட்டி ஸ்ரீகண்ட்'.

குல்ஃபி டிலைட்



தேவையானவை: பாதாம் பருப்பு - ஒரு கப், பிரெட் ஸ்லைஸ் - 3, பால் - அரை லிட்டர், குளுகோஸ் பவுடர் - அரை கப், குங்குமப்பூ - சிறிதளவு.

செய்முறை: பாதாம் பருப்பை வெந்நீரில் அரை மணி நேரம் ஊறவைத்து, தோலை நீக்கிவிட்டு மிக்ஸியில் அரைக்கவும். பிரெட் ஸ்லைஸ்களின் ஓரத்தை எடுத்துவிட்டு, இதன் மேல் சிறிது பாலை தெளித்து அப்படியே அரை மணி நேரம் உஊறவிடவும். மீதி பாலை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி காய்ச்சவும். குளுகோஸ் பவுடரை சேர்த்து 10 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும். ஊறின பிரெட்டை மிக்ஸியில் விழுதாக அரைக்கவும். கொதிக்கும் பாலில் இந்த பிரெட் விழுது, பாதாம் விழுது, குங்குமப்பூ சேர்க்கவும். 2 முதல் 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு அடுப்பை அணைத்து, கலவையை

ஆறவிடவும். ஆறியதும் குல்ஃபி அச்சுகளில் கொட்டி ஒரு நாள் முழுவதும் ஃப்ரீஸரில் வைத்து எடுக்கவும். விருந்துகளைக் கலக்க, குல்ஃபி டிலைட் ரெடி!

தேங்காய்ப்பால் ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: கெட்டியான தேங்காய்ப்பால் - ஒரு கப், பால் - 4 கப், பால் பவுடர் - ஒரு கப், ஜெலட்டின் - அரை டீஸ்பூன், சர்க்கரை - முக்கால் கப், கார்ன்ஃப்ளார் - 2 டீஸ்பூன், வெண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், வெனிலா எசன்ஸ் - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாலை அடுப்பில் வைத்து கொதிக்கவிடவும். 10 நிமிடம் கொதிக்கட்டும். சிறிது 'திக்'காக ஆகும் வரை கொதிகக்விடவும். பிறகு, தேங்காய்ப்பாலில் ஜெலட்டின், சர்க்கரை, கார்ன்ஃப்ளார் ஆகியவற்றை கரைத்து, கொதிக்கும் பாலில் சேர்த்து, ஒரு கொதி வந்ததும் அடுப்பிலிருந்து இறக்கிவைக்கவும். நன்றாக ஆறவிடவும். வெண்ணெயையும் எசன்ஸும் சேர்த்து நன்றாக 'பீட்' செய்யவும். இந்தக் கலவையை ஐஸ் ட்ரேயில் ஊற்றி, ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். நன்கு செட் ஆனதும், வெளியே எடுத்து மறுபடியும் 'பீட்' செய்து, மீண்டும் ட்ரேயில் போட்டு பிளாஸ்டிக் ஷீட்டால் மூடி, ஃப்ரீஸரில் வைத்து செட் ஆனதும் எடுத்து, கிண்ணங்களில் வைத்துப் பரிமாறவும். ருசியில் அசத்தும் இந்த ஐஸ்கிரீம்.

தேங்காய்ப்பால் ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: சப்போட்டா கூழ் - 3 கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் அல்லது சுண்டக் காய்ச்சிய பால் - ஒரு டின், சர்க்கரை - தேவைப்பட்டால் சிறிதளவு.

செய்முறை: ஒரு பாத்திரத்தில் கண்டென்ஸ்டு மில்க் அல்லது சுண்டக் காய்ச்சின பாலை ஊற்றி சிறிது நேரம் ஃப்ரீஸரில் 10 நிமிடம் வைக்கவும். வெளியே எடுத்து நன்றாக 'பீட்' செய்யவும். சப்போட்டா பழக் கூழை சேர்த்து, மறுபடியும் நன்றாக 'பீட்' செய்யவும். ஐஸ்கிரீம் ட்ரேயில் ஊற்றி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். செட் ஆகும் வரை அரைமணிக்கு ஒரு தரம் ஸ்பூனால் கலக்கிவிடவும். வெளியே எடுத்து மறுபடியும் 'பீட்' செய்து ட்ரேயில் ஊற்றி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். நன்கு உறைந்து செட் ஆன பிறகு சாப்பிட்டால், 'ஏ-ஒன்' என்று கூறவைக்கும் இந்த சப்போட்டா ஐஸ்கிரீம்.

ரஷ்யன் ஃபேர்



தேவையானவை: வெனிலா ஐஸ்கிரீம் - ஒரு கப், ஸ்டிராபெர்ரி ஜெல்லி - கால் கப், மிக்ஸ்டு ஃப்ரூட் ஜாம் பேஸ்ட் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: மிக்ஸ்டு ஃப்ரூட் ஜாமை சிறிது நீர் விட்டு கரைத்து, இரண்டு கொதிவிட்டு இறக்கவும். இதுதான் ஜாம் சாஸ். ஒரு கப்பில் ஜெல்லியை போடவும். அதன்மேல் ஐஸ்கிரீமை போடவும். இதன்மேல் ஜாம் சாஸை ஊற்றி, ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து 'சில்'லென்று சாப்பிடவும்.

தேங்காய்ப்பால் ஐஸ்கிரீம்



தேவையானவை: பால் - அரை லிட்டர், கஸ்டர்ட் பவுடர் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பழத்துண்டுகள் - ஒரு கப், சர்க்கரை - கால் கப்.

செய்முறை: பாலை அடுப்பில் வைத்து காய்ச்சவும். கஸ்டர்டு பவுடரை கரைத்துக்கொள்ளவும். பால் நன்றாகக் கொதிக்கும்போது பவுடர் கரைசலை அதில் விடவும். சர்க்கரை சேர்க்கவும். இந்தக் கலவை கஞ்சி மாதிரி ஆகும்போது கீழே இறக்கி ஆறவிடவும். பழத்துண்டுகளை சேர்க்கவும். கிண்ணங்களில் ஊற்றி ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து நன்றாக 'சில்'லென்று ஆனதும் எடுத்து சாப்பிடலாம்.